

AMUSE

Seasonal Vegetables, Liver Mousse, Melba Toast & Onion Marmellata
季節野菜と白レバーのムース、メルバトースト、赤玉のマルメラータ

ANTIPASTO

Cheese Sampler
チーズサンプラー4種盛り

Caprese 自家製モッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ
Ricotta & Herb Salad リコッタチーズとハーブのサラダ
Prosciutto & Brown Cheese スロベニア産 プロシュートとブラウンチーズ
Carpaccio with Ricotta Salata 鮮魚のカルパッチョ リコッタサラータ

PASTA おひとつお選びください

Aglio Olio with Sakura Baby Shrimp & Bamboo Shoots Bottarga
桜海老と筍のアーリオ・オーリオ カラスミがけ

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese
和牛の赤ワイン煮と賀茂茄子のボロネーゼ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash
雲丹とズワイガニ、バターナッツのトマトクリーム +220yen

MAIN おひとつお選びください

Grilled Herb SANGENTON Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル ルッコラ、レフォールとバルサミコソース

Grilled Swordfish with Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce
気仙沼産 メカジキのハーブグリル フレッシュトマトのサルモリーリョソース

with Black Pepper, Peperonata & Paprika Powder
鴨胸肉のロースト 生黒胡椒とペペロナータ、パプリカパウダー

“Shihoro-Kuroushi” Beef Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce
北海道産 士幌黒牛のビステッカ アフミカータフォンドボーソース +550yen

DESSERT おひとつお選びください

Seasonal Fruit Tarte 季節のフルーツタルト

Tiramisù クラシックティラミス

Kiyomi Orange & Ricotta Panna Cotta
清見オレンジとリコッタのパンナコッタ

Coffee Fondant Chocolat with Strawberry
コーヒーのフォンダンショコラ とちあいか +400yen

CAFE おひとつお選びください

Coffee or Herb Tea コーヒー または ハーブティー

PREFIX COURSE ¥5,000

[税込5,500]

- 2名様~8名様向けのコースとなっております。
- 仕入れや季節により、コース内容が変更になることがあります。